



presents



酔わせて聞き出す裏舞台。

# モノ作りの本気と本音。

最近日本でもDIYカルチャーが進み、自分でガレージや隠れ家、果ては自宅まで作ることもできるようになった。そんなキットガレージをいち早く日本に広めたのが、今回登場する「ジェイスタイル・ガレージ」の渡邊さん。

これを讀んだら、自分だけの城を作ってみたくはないか？

Photo / H.Tadokoro 撮影 横田 幸 Special Thanks / パリスカフェ自由が丘 TEL:03-5731-3903

編集部松島(以下松島) お忙しい中ありがとうございます。実は渡邊さん、連載がはじまって記念すべき50人目のお客様なんです。まずは「海童 祝の赤」で乾杯しましょう。  
ジェイスタイル・ガレージ渡邊さん(以下渡邊) いや嬉しいですね。しかも焼酎は芋派なもので、本気で飲んじゃいますけど大丈夫ですか？  
松島 どうぞどうぞ。私も個人的な質問攻めにしてしまいかもかもしれません。よろしくお願ひいたします。  
渡邊 ちなみにキットガレージって知っていましたか？  
松島 雑誌広告やホームページでよく見ている。「いいなあ」なんて思っていたんですけど、渡邊さんは、そのキットを輸入販売しているんですか？  
渡邊 いいえ。材料はカナダから輸入しているんですけど、これ、加工は日本で行っているんです。  
松島 全部？ ホントに？ でも日

【本日の酔っ払い】  
ジェイスタイル・ガレージ 代表取締役  
**渡邊弘之**さん  
1960年東京生まれ。木造キットガレージや木製ガレージドア、薪ストーブなどを販売する「ジェイスタイル・ガレージ」の代表。レッドシダーを使った木材製品、木製の小屋は関連会社の「ジェイスタイル」で取り扱う。趣味はバイクと盆栽。www.js-g.co.jp



自分の基地を自分で作る人たちを応援します。

ばあとは1〜2人で組み立て可能なんです。  
松島 ゼロからはじめるんじゃないかと、途中で建ててもらって、自分はペンキを塗るだけでも、ものすごい達成感ですね。ライティング読者にはストライクなアイテムだと思います。話が前後してしまっていますが、そもそもガレージ専門のショップを開こうとしたきっかけはあったのですか？  
渡邊 最初は、建材を扱っていたんですけど、お客様のなかで、キットのガレージ文化がカナダで流行しているというのを知った人が「欲しい」と、それなら一度入れてみようかと、ピバーランバー社のキットを丸々入れていたんです。  
松島 どのぐらい前のお話ですか？  
渡邊 15年前ぐらいですね。その頃晴海で開催した旧車のショーに出店したんですが、結構反応がよかったんですよ。そのとき配ったカタログをずっと持っているお客様が「念願かなってオーダーします」なんて最近来たりして。嬉しいですよ。松島 やっぱ自分だけの空間って夢ですよね。  
渡邊 薪ストーブもその頃からの取り扱いです。日本で薪ストーブって値段が高かったんですよ。外国での価格を調べてみたら、半額以下だったからキットと一緒に入れちゃえって。  
松島 日常で使うものだから、ホームセンター並みに安いんでしょうね。(カタログを見ながら)このシダーシエッドというの、いいですね。  
渡邊 いわゆる物置きなんですけど、ガレージや工房などで使うのはもちろん、パンガロー、茶室という人も松島 みなさん趣味の空間として上手に使っていますね。  
渡邊 「こんな使い方もあったんだ」

「カナダ製の木材を日本の工場加工したシダーガレージ。屋根の勾配も、足場を必要としないうえやかな勾配にするなど、アマチュアが作ることを前提とした方式を採用している」



1.カナダ産のレッドシダーを使用した「シダーシエッド」は建物のヨコで収納だけでなくプラスアルファの趣味を実現する小屋。写真は、人気のタイプの「ランチャー」 2.こんなワンパッケージでお届け 3.屋根や床はパネル化されているので、2人1組いれれば約1日で完成



↑台数や価格によって、様々なタイプがあるシダーガレージ。夢のバイクガレージもぐっと近くなる



↑シダーガレージに住スペースの付いた「住めるガレージ」タイプの「ガレージプラス」。店舗兼住宅を計画している方におススメ

## 酒の席で使える焼酎豆知識

10月を過ぎると、いも焼酎の「新酒」が出回りはじめる。これは、夏から秋にかけてさつま芋が収穫されることから。米焼酎や麦焼酎と違い、材料に季節性のあるものなので秋から年末にかけて集中生産されるのだ。熟成された焼酎も芳醇で味がい深い。蒸留直後の新酒のほうは、香味成分が多く含まれるということで、独特の甘みと香りが楽しめる。この時期になると新酒を求める人が多いのもうなずける。その代わり、香味成分の持続性がないため、新鮮で美味しいさつま芋の産地でできた新酒を飲むのが、この時期の贅沢な飲み方だ。この時期の飲みかたといえば、やはり、いも焼酎の風味を最大限に引き出すお湯割りあげる人も多いだろう。熱すぎずぬる過ぎない60〜70℃のお湯を先にグラスに入れ、そのあとに焼酎を入れる。そうするとグラス内で対流が生まれ、うまく交じり合いより美味さを味わえる。何でもよいことだが、このひと手間が差がでてしまう。前にも書いたが、こんなところでも焼酎は生きている、というのを感じずにはられない。

【本格芋焼酎 海童 祝の赤】 さつま芋黄金千貫(鹿児島産) 米麹(国産米・黒麹)・アルコール度数25%・720ml・希望小売価格1207円(箱入り1312円)



創業明治元年  
**濱田酒造株式会社**

〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町4丁目1番地 TEL:0996-36-5771  
http://www.hamadasyuzou.co.jp